










# Menus MAI JUIN 2026

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire




	Repas végétarien 		Férié - Victoire 1945
	lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai
	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	OEUF MIMOSA
	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
	ESCALOPE VIENNOISE FR SAUCE À LA CRÈME 	CHILI SIN CARNE ÉGRENÉ DE POIS BIO 	MAC AND CHEESE
	TORTIS	COURGETTES BRAISEES	MACARONIS HVE 
	CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ CRÉOLE	PETITS POIS AUX OIGNONS
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	GAUFFRE
	FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON
	COCKTAIL DE FRUITS	POIRE CREME ANGLAISE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

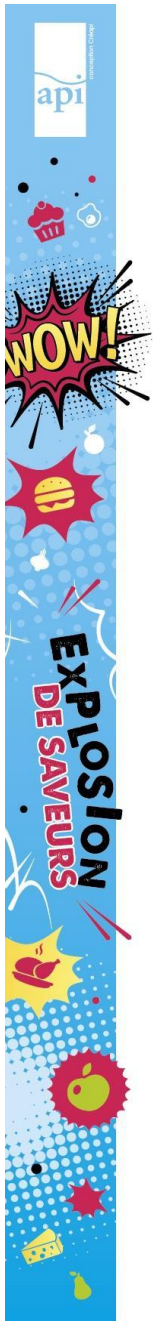
Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus MAI JUIN 2026

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire



		Férié - Ascension	
		jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
lundi 11 mai	mardi 12 mai		
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	TOMATE BIO VINAIGRETTE		
SALADE VERTE	SALADE VERTE		
SAUTE DE POULET FR AU CURRY	ESCALOPE DE PORC FR AU JUS		
RATATOUILLE DU CHEF	FRITES		
SEMOULE	CAROTTES BRAISEES		
FROMAGE	FROMAGE		
COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON BIO		
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE		
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT CARAMEL		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

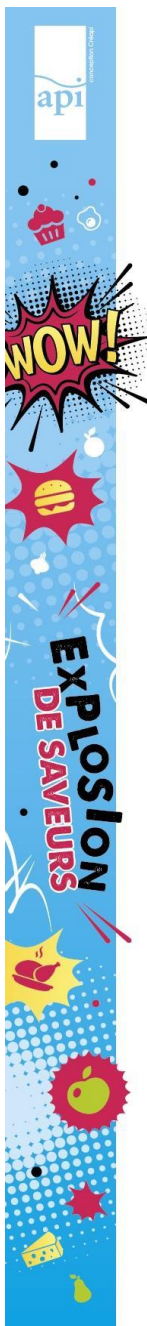
Produit Local








Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



	Repas végétarien 		
lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
SAUCISSON A L'AIL FR 	TABOULE LIBANAIS	TOMATE BIO MOZZARELLA VINAIGRETTE 	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME 	ROUGAIL À LA SAUCISSE VÉGÉTALE (POIS ET BLÉ)	SAUTE DE BOEUF FR AUX OLIVES 	FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES 
RATATOUILLE	RIZ CREOLE	AUBERGINES GRILLÉES	SEMOULE
COEUR DE BLÉ	BROCOLIS	POMMES DE TERRE RÔTIÉS AU THYM	DEMI COURGETTES RÔTIÉS
FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
SUISSE ARÔMATISÉ	LIÉGEOIS VANILLE	MOELLEUX ABRICOT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
MOUSSE CHOCOLAT	SMOOTHIE A LA BANANE, FRUITS ROUGES ET MENTHE DU CHEF	COMPOTE DE PECHE	FLAN NAPPÉ CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



Férié - Lundi de Pentecote		Repas végétarien	
lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	MELON	ROSETTE FR ET CORNICHONS
	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
	JAMBON BLANC FR	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN (POIS ET BLÉ)	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE
	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ	COURGETTES AUX OIGNONS	RATATOUILLE
	FRITES	BOULGOUR TOMATÉ	RIZ PILAF
	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	BANANE CHOCOLAT	COUPE DE FRAISE	SALADE DE FRUITS
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO
	COMPOTE DE POMMES	COMPOTE DE PECHE	CREME DESSERT PRALINE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ - RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE




# Menus MAI JUIN 2026

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire



Repas végétarien 			
lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
CONCOMBRE	PASTEQUE	TOMATES BIO VINAIGRETTE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE FR ET CORNICHONS 
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
PASTASOTTO DE COURGETTES , AIL ET FINES HERBES	CUISSE DE POULET FR RÔTIE AUX HERBES 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE 
-	HARICOTS BEURRE A L'AIL	ECRASE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF
COQUILLETES BIO 	RIZ PILAF	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON	CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAISE	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE PÊCHE
COMPOTE DE POMMES	SMOOTHIE BANANE, FRAMBOISE ET LAIT DE COCO	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC ARÔMATISÉ

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

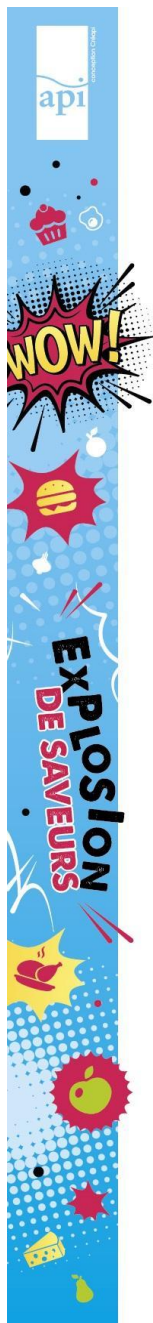
Produit Local 





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



lundi 08 juin		mardi 09 juin		jeudi 11 juin		vendredi 12 juin	
SALADE DE PERLES AU SURIMI		MELON		TOMATES MOZZARELLA		LENTILLES CORAIL FACON HOUMOUS ET PERSIL ET SON TOAST	
SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE	
EMINCE DE PORC FR A LA MOUTARDE ET AU MIEL 		RÔTI DE VEAU FR SAUCE À LA CRÈME 		TAJINE À LA BOULETTE VÉGÉTALE (POIS ET BLÉ)		CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE	
TOMATE PROVENCALE		FARFALLES		BOULGOUR		COURGETTES BRAISÉES	
POMME DE TERRE GRENAILLE		PIPERADE		LÉGUMES DE TAJINE		RIZ PILAF	
FROMAGE		FROMAGE		LAITAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO 		CRÈME DESSERT LOCALE 		FAR BRETON AUX POMMES DU CHEF		SALADE DE FRUITS DU CHEF	
LIEGEOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	
COCKTAIL DE FRUITS		YAOURT AUX FRUITS		YAOURT AROMATISÉ		FLAN NAPPE CAMEL	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ - RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE








# Menus MAI JUIN 2026

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire



	ANIMATION JAPON /MANGA	Repas végétarien	
lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
BETTERAVES MAIS	SALADE CHOU PAK CHOI	PASTEQUE	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME CITRON 	SAUTE DE PORC YAKITORI	PENNE BIO BOLOGNAISE DE POIS	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
PETITS POIS AU JUS	RIZ A LA JAPONAISE	PENNE	GRATIN DE COURGETTES
COQUILLETES HVE 	WOK DE LEGUMES CHOP SUEY	BROCOLIS	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	BANANE NOIX DE COCO RAPEE	ECLAIR CHOCOLAT	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 
FROMAGE BLANC CONFITURE	SMOOTHIE LITCHI FRAISE	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	COCKTAIL DE FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

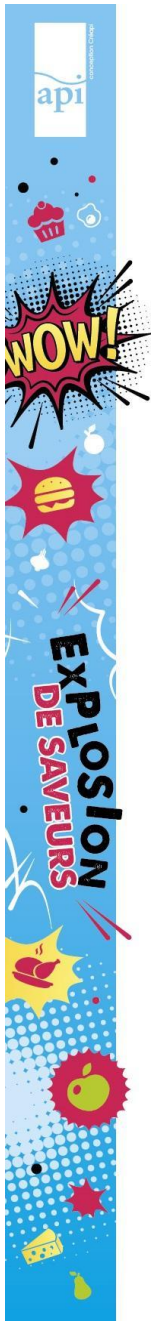
Produits Labellisés 

Produit Local 


# Menus MAI JUIN 2026

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire



Repas végétarien 			
lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
PASTEQUE	TABOULÉ	SALADE GRECQUE DU CHEF	ROSETTE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	SAUTE DE BOEUF FR AU PAPRIKA 	JAMBON BRAISÉ (VPF) 	MOUSSAKA DE THON AUX LÉGUMES
TORTIS	FRITES	PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE
CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES BIO BRAISEES 	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	-
LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	FRUIT DE SAISON	DONUTS	COUPE DE FRAISES
FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON
DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 





Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus MAI JUIN 2026  
**Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus**  
**Self Élémentaire**



	Repas végétarien 			
	lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
MELON JAUNE		GUACAMOLE NACHOS	TOMATE AU PESTO	SALADE DE CRUDITÉS
SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
ROTI DE PORC LOCAL SAUCE CAMEL 		PIZZA AU FROMAGE	HAUT DE CUISSE DE POULET FR AU THYM	CALAMARS A LA ROMAINE
BROCOLI AUX OIGNONS		SALADE VERTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	JULIENNE DE LÉGUMES
RIZ			HARICOTS BEURRE	FARFALLES SAUCE TOMATE
FROMAGE		LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES		CREME VANILLE	CÔNE GLACÉ	GATEAU FOURRÉ CACAO
YAOURT AROMATISE		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON BIO 		COMPOTE POMME	FROMAGE BLANC ORÉO	COCKTAIL DE FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.